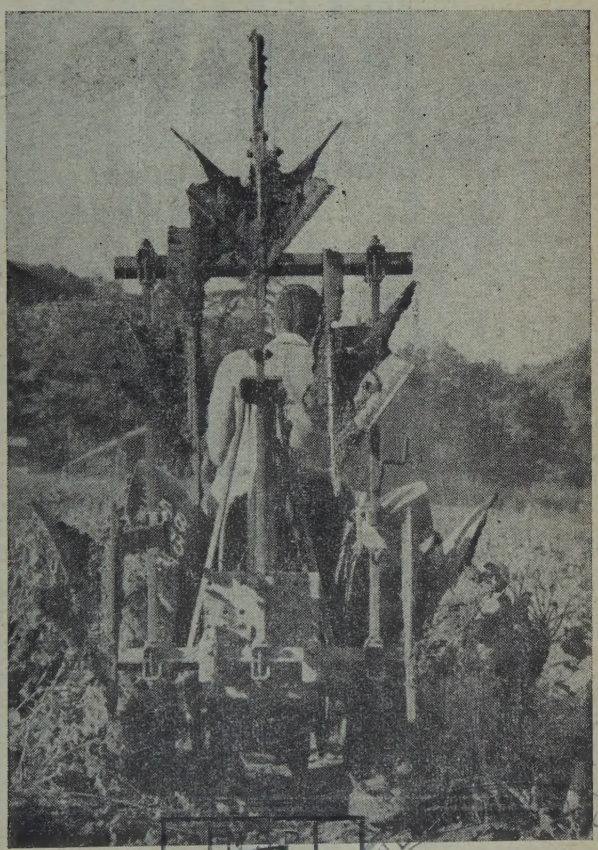
6/8

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

74e Année. — No 49-50 22-29 Décembre 1957



DIRECTION ADMINISTRATION :
1bis RUE DE VERDUN
MONTPELLIER

R.A.M
Relevage à la verticale
31 DEC 1957

PROCÉDÉS
PECHINEY

pour vos fumures phosphatées

DÉPENSE LIMITÉE
RENDEMENT ASSURÉ
avec

PHOSPAL

*Engrais concentré, neutre, d'action polyvalente*

2 FORMULES
PHOSPAL 34 - PHOSPAL 32,5

C'est un produit S M T

DEMANDEZ - LE
*A VOTRE FOURNISSEUR HABITUEL*

Fondateur : Léon DEGRULLY

**Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY**

**DIRECTION**

**G. BUCHET** **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directions des Services agricoles, du Service de la protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

# Le Progrès Agricole et Viticole

## FORME PAR AN
## 2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

**Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés.**

## PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1300 Frs — PAYS ÉTRANGERS: 2500 Fr

**LE NUMÉRO : 50 FRANCS**

CHANGEMENT D'ADRESSE : 50 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS
les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

**AU DIRECTEUR DU PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE**

**1BIS, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER**

Publicité extra-régionale : AGENCE CHIMOT
3, rue d'Amboise, PARIS (2me). Tél. RIChelieu 51-76 et la suite

LA LITTORALE
BÉZIERS

74me Année — No 49-50 22-29 Décembre 1957

# LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

## SOMMAIRE

**J. Branas.** — *Chronique*. — La vigne et le sol. . . . . 287
— La campagne. . . . . 292
**P. Dellenbach** et **R. Lacombe**. — Les Journées de motoviticulture et d'équipement rural de Montpellier. . . . . 293
**J. Baudel** et **P. Lagard**. — Le greffage sur racinés (suite et fin). . . . 300
*Questions diverses*. — **G. B.** Saviez-vous que... . . . . 305
*Informations*. — **P.A.V.** — Le 22 A, sa flavescence et les Sénateurs. . . 306
*Petite correspondance*. . . . . 306
Bulletin commercial — Bulletin météorologique.

## CHRONIQUE

### La vigne et le sol

Les questions qui gravitent autour des relations du sol et de la vigne ne sont pas parmi les plus étudiées en dépit des efforts considérables accomplis depuis longtemps et toujours poursuivis par les spécialistes de la science du sol. La lettre suivante, que nous adresse M. Lagaude, est plutôt pour nous encourager à ne pas abandonner à ces spécialistes le soin d'établir des règles auxquelles nous n'aurions plus qu'à obéir en viticulture.

— • —

Voici, ce que M. Lagaude nous a fait l'honneur de nous écrire.

« Si je suis pleinement d'accord avec vous lorsque vous écrivez : « Qu'il ne faut pas se persuader qu'un porte-greffe qui s'est bien comporté dans une terre doit s'y comporter aussi bien s'il vient à y être replanté », je crois pouvoir l'être moins lorsque vous affirmez : « la nécessité d'en changer ne repose absolument sur rien ».

« Je pense au contraire qu'il est nécessaire à l'occasion d'une replantation de remplacer le porte-greffe initial par un autre plus vigoureux ; par exemple, un riparia ou un hybride de riparia par un rupestris ou un hybride de rupestris.

« Aussi je vous comprends parfaitement lorsque vous prévoyez l'échec d'un 161-49 après un Rupestris du Lot.

« Cette exigence me semble justifiée par la dégradation physique et par la disparition progressive de toute vie microbienne au sein des terres viticoles languedociennes.

« Le manque d'assolement imputable à la monoculture de la vigne, l'extension de la motoculture entraînant la disparition du fumier, l'usage souvent exclusif des engrais minéraux, la culture actuelle du vignoble qui livre le sol nu aux pluies parfois torrentielles et aux ardeurs du soleil méridional, tout me semble conspirer pour imposer le recours à l'utilisation des porte-greffes toujours plus vigoureux, s'accommodant de terrains toujours plus dégradés, car les exploitant mieux.

« Dans ce domaine bien sûr on ne pourra aller très loin et d'assez nombreux viticulteurs, me semble-t-il, le sentent déjà.

« Du fait de mes fonctions et de ma résidence administrative en pays viticole, je reçois souvent des doléances de praticiens en quête *d'un traitement miracle susceptible de ressusciter des vignes jeunes et cependant condamnées.*

« Comparée aux autres cultures, la vigne, du fait de sa conduite, m'apparaît comme une des plus épuisantes qui soient. La difficulté rencontrée à installer une culture sur un sol ayant porté une vigne pendant des décades, l'illustre quelque peu.

« Je trouve dans cette situation de sérieux motifs d'inquiétude. Maintenant, cela est peut-être dû au fait que l'on ne me parle et ne m'apporte, toujours du fait de mes fonctions, que des vignes malades.

« Il me semble difficile de séparer l'avenir de la viticulture et celui de la terre qui la nourrit.

« Le porte-greffe, quelle que soit sa nature, est un élément de liaison entre la plante cultivée et le sol. Il a son importance, mais il ne constitue, à mon avis, qu'un des éléments de la production.

« Les améliorations qu'il a pu et pourra encore connaître ne constitueront qu'un palliatif, à la même enseigne d'ailleurs que la chimie des antiparasitaires. Cette dernière doit faire face à une marée toujours plus forte et d'autant plus forte et dangereuse que la plante, en l'occurence ici la vigne, est plus incapable d'auto-défense.

« Porte-greffes améliorés, produits chimiques plus efficaces, reculent l'échéance et la cachent. Est-ce un bien ?

« Je serais très honoré, et j'ajouterais, très heureux s'il vous était possible dans un article de dire si ces inquiétudes vous semblent vaines et dans la négative, quels moyens vous prévoyez pour maintenir la culture de la vigne dans le Languedoc ; car c'est au fond le problème. »

V. LAGAUDE.

— • —

Pour brosser un si noir tableau de l'avenir de la viticulture languedocienne, M. LAGAUDE s'appuie sur quelques faits et, notamment, sur « les doléances de praticiens en quête d'un traitement miracle susceptible de ressusciter des vignes jeunes et cependant condamnées ».

Nous n'avons pas eu, comme M. LAGAUDE, le privilège de rencontrer de tels problèmes, les dépérissements de vignes jeunes qui nous sont signalés trouvant une explication autre que la dégradation des sols par le mécanisme qui alarme notre correspondant ; parmi les causes les plus fréquentes de dépérissement ou d'insuccès figurent le défaut de sevrage (*) ou le sevrage trop tardif du greffon, le choix défectueux du porte-greffe, le court-noué, un précédent cultural nuisible, l'excès d'humidité, etc...

Nous ne pensons donc pas que la dégradation du sol soit, comme M. LAGAUDE paraît le supposer, une cause de dépérissement des jeunes vignes dans l'immense majorité des sols du Bas-Languedoc. Mais M. LAGAUDE a probablement en vue des sols particuliers...

— • —

Ailleurs, notre correspondant expose l'intérêt qu'il y a à substituer au porte-greffe de la vigne arrachée un sujet plus vigoureux ; c'est évident sauf lorsque, précisément, la vigueur n'est pas souhaitable ; c'est évident, donc, mais pas pour les raisons que donne M. LAGAUDE : nous avons exposé que l'intérêt des producteurs était généralement de recourir au porte-greffe le plus vigoureux comme c'est aussi leur intérêt de cultiver la

(*) Le **sevrage** est l'opération qui consiste à couper les racines émises par le greffon ; on sait qu'elle doit être pratiquée à temps ; lorsqu'elle est trop tardive (le sevrage est trop souvent retardé jusqu'en octobre), la soudure reste incomplète, le sujet chétif et, la deuxième année, le développement de la jeune souche est faible.

vigne dans les bonnes terres (**) ; c'est une question de rendement et ce n'est pas parce que le sol ne peut plus porter le porte-greffe faible.

— • —

M. Lagaude accorde donc une grande importance à ce qu'il appelle « *la dégradation physique et la disparition progressive de toute vie microbienne* au sein des terres viticoles languedociennes ».

Pour bien s'entendre sur le sens des termes, il faut faire la part de **l'érosion** dans la dégradation des terres à vignes qui présentent une pente suffisante ; l'érosion est le plus puissant des facteurs de destruction des sols exploités par la viticulture ; les vignerons d'autrefois, ceux de la culture à la main, savaient en maîtriser parfaitement les conséquences nuisibles ; ceux d'aujourd'hui ne savent plus guère encore qu'on doive tenir compte des résultats atteints dans plusieurs pays et, chez nous en Algérie, par les méthodes de conservation et de restauration des sols qui concilient la mise en culture des pentes et l'emploi des tracteurs.

L'érosion diminue la valeur des terres à vignes parce que cette valeur dépend étroitement du volume explorable par les racines et de l'épaisseur de la tranche de terre qu'elles peuvent coloniser.

— • —

Mais, j'ai cru comprendre que mon correspondant avait autre chose en vue, autre chose qui est l'entraînement, non plus par la surface, par l'érosion, mais au cours de l'infiltration de l'eau des précipitations, des particules solides les plus fines et des matériaux solubles. Dans la disparition de l'argile et de la matière organique et dans l'appauvrissement de la microflore on trouve des motifs d'inquiétude.

On expose à ce sujet la nécessité de rendre au sol ou de lui donner, par les voies ordinaires de la fertilisation, la matière organique qu'il a perdue et, par voie d'amendements calcaires, de lui restituer les conditions favorables à l'activité des microorganismes les plus utiles.

On n'est pas, ici, convaincu de la nécessité de ces apports dans lesquels les exploitants investissent d'importants capitaux et on ne croit pas que cette dégradation des sols s'effectue si rapidement qu'elle devienne alarmante.

Et, ce qui est rassurant, c'est bien l'existence de vignoble prospères sur des sols qui, comme les sables marins du littoral méditerranéen, les graves girondines, des terres du Haut Baujolais, etc...

(**) En semant l'avoine dans les mauvaises...

sont, si l'on veut, au plus bas de l'échelle classique des valeurs. Dans ces sols, la puissance de la vigne ne dépend que de l'épaisseur de la tranche explorable par les racines et, quand l'eau libre et stagnante, ou bien une couche impénétrable (argile, grès ferrugineux), ne vient pas diminuer cette épaisseur, il est un fait, les vignes sont belles.

— • —

La science du sol met à notre disposition un vocabulaire riche et brillant dont l'emploi est pour attirer sinon séduire ; elle n'est pas que vocabulaire et les connaissance qui forment son domaine sont classées et logiquement ordonnées ; mais, l'application à la viticulture ne peut être sans un choix pondéré et comme c'est le cas pour la climatologie, sans une adaptation des données de base aux besoins particuliers de la connaissance d'une culture arbustive. Un exemple fera comprendre cette nécessité.

Nous avons le moyen de connaître la distribution des racines dans le sol et d'établir un véritable *profil radiculaire* à quoi nous savons faire correspondre un *profil hydrique* et un *profil thermique*. Mais on a des difficultés à rencontrer plus de deux (ou parfois d'une seule) analyses mécaniques ou chimiques sur des échantillons prélevés sur la même verticale : pas de *profil chimique* et surtout pas, généralement, d'information sur les changements apportés par les conditions climatiques, les façons culturales ou la fertilisation. Nous sommes donc empêchés de procéder aux confrontations sans lesquelles les relations entre la plante et les données physico-chimiques ne peuvent être établies. Cette science si riche est pour nous d'une pauvreté un peu désespérante, sans doute parce qu'elle s'est peu penchée sur nos besoins propres qui sont ceux des cultures arbustives et qu'elle reste surtout la science des cultures annuelles desquelles, pour notre part, nous nous gardons bien de retirer des applications qui ne sont que des extrapolations tout à fait incertaines.

— • —

M. Lagaude nous excusera donc de ne pas le suivre lorsqu'il manifeste des inquiétudes que les enseignements reçus sont bien pour encourager mais que la réalité, celle de la viticulture, ne justifie pas.

**Les praticiens** doivent, eux, dans leur intérêt, demeurer très réservés devant les propositions qui leur sont faite en faveur de l'emploi d'amendements calcaires et de ce que l'on appel'e pompeusement l'humus : je rappelle que la vigne vit très bien

dans les terres acides comme dans celles qui sont particulièrement pauvres en matière organique.

Mais, que deviendraient des sous-produits ou des déchets d'industries ou de carrières, s'ils n'avaient pour débouchés ceux que leur offre une certaine crédulité et pour encouragement les thèmes les plus classiques.

## La campagne

On ne connait pas encore les résultats de la campagne 1956-57, ni les conditions de celle qui est commencée depuis près de quatre mois.

La production, dans son ensemble a été rarement tenue dans une telle ignorance des données sur lesquelles elle doit inévitablement appuyer son activité. On expose que le retard apporté à la désignation des membres du nouveau Conseil interprofessionnel de l'I.V.C.C. est à l'origine de ces difficultés, les professionnels n'étant pas sans en porter la responsabilité, au moins en partie, en raison du nombre considérable des candidatures (on parle de 350...) parmi lesquelles un choix doit être fait.

D'une manière générale, les organisations viticoles affirment que les disponibilités sont suffisantes pour satisfaire les besoins ; des chiffres sont avancés dans lesquels des ressources de 70 à 72 millions d'hectolitres dépasseraient de 4 à 12 millions d'hectolitres des besoins ramenés à 60-66 millions d'hectolitres par une compression simultanée de la consommation taxée et de la consommation en franchise.

Mais ce ne sont que ballons d'essai ; à l'année prochaine les choses sérieuses.

J. Branas.

# Les journées de motoviticulture et d'équipement rural de Montpellier

## (10, 11 et 12 octobre 1957)

Cette année encore la collaboration féconde, instaurée il y a 9 ans déjà entre l'Institut Technique du Vin, le Comité de la Foire Internationale, l'Ecole nationale d'Agriculture et le Génie Rural, a assuré aux Journées de Motoviticulture et d'Equipement rural de Montpellier un intérêt soutenu, confirmé par l'affluence d'environ 40.000 visiteurs.

Suivant une tendance amorcée il y a quelques années et nettement affirmée en 1956, nous avons mis l'accent sur deux problèmes techniques particuliers :

— *les traitements :* caractéristiques, matériel nécessaire, utilisation en période difficile ;

— *l'assainissement des terres :* données de bases, mise en œuvre ; exemples concrets.

Ces thèmes nous ont semblé revêtir en effet un caractère aigu d'actualité ; des conditions météorologiques défavorables du printemps et du début de l'été ont provoqué des attaques généralisées de mildiou contre lesquelles de nombreux viticulteurs se sont trouvés désarmés, quant à l'assainissement des terres il s'avère une nécessité et une condition préalable de l'irrigation dans les terres du Bas-Languedoc appelées à bénéficier prochainement de l'apport des eaux du Rhône.

— • —

Commencées le 10 octobre à 9 heures 30 par des conférences sur les traitements antiparasitaires de la vigne, ces journées furent inaugurées sur le terrain à La Valette le même jour à 15 heures par M. Lion, Chef de Cabinet représentant M. Vivant, Préfet de l'Hérault (qui empêché est venu se joindre aux autres personnalités en fin de soirée), en présence de M. Cosson, Ingénieur en Chef du Génie Rural, représentant M. Lyon, Inspecteur Général du Génie Rural (qui n'a pu venir que le 12 octobre), MM. Leroy et Cayet représentant la Direction Générale de l'Agriculture ; MM. Jean Léon, Allies, Roger, Azéma, Conseillers Généraux ; le Colonel Le Gouvello de la Porte, Commandant la

Subdivision militaire ; M. Reboul, représentant le Maire de Montpellier, M. Baumel Secrétaire Général de la Mairie ; M. Arbel, Président d'Honneur du Syndicat Général des Constructeurs de Tracteurs et de Machines Agricoles ; M. Colin, Président du Syndicat International des Marchands Réparateurs, accompagné de son Secrétaire Général M. Gouy, etc...

Ces personnalités ont été accueillies par M. l'Inspecteur Général Buchet, Directeur de l'Ecole nationale d'Agriculture, MM. Philippe Lamour, Secrétaire Général, François Romieu, Vice-Président et Servière, Président de la Section Midi-Centre de l'Institut Technique du Vin ; MM. Dubois, Président et Senes, Vice-Président de la Foire ; M. Mestre représentant M. Pélissier, Régisseur du domaine de La Valette et les Commissaires Généraux.

Nous avons également remarqué parmi les visiteurs : M. Gaujal, Président de la Caisse Régionale de Crédit Agricole ; MM. Amphoux, Dussine et Vigier du Gaston de l'Institut Technique du Vin ; Daussant, Président de la Chambre d'Agriculture du Gard, Orizet, de l'Institut National des appellations d'origine, Chaminade, Secrétaire Général de la C.G.V., Vialette, Président de l'U.R.C.A.M., Jalby, Président du Syndicat Régional des Marchands réparateurs ; M. Peyrière, Directeur des Services Agricoles ; MM. Fribourg, Commissaire Central et Audonin, Chef du Service des Renseignements généraux ; MM. Branas, Nègre et Aldebert, Professeurs ; MM. Bernon, Serval, Maîtres de Conférences ; M. Mignotte, Chef de Travaux à l'Ecole nationale d'Agriculture de Grignon ; des délégations de viticulteurs de Champagne, de l'Anjou et du Bordelais conduites respectivement par MM. Moreau, Bourdieu et David ; M de Montesquieu, Président de l'Association d'Assainissement de Marsillargues ; Bouffard, Directeur de la Station Œnologique de Montpellier ; M. Jocteur, Ingénieur principal du Génie rural ; M. Gaubert, Ingénieur des Services acricoles ; M. Granier, Délégué de la Compagnie Nationale d'Aménagement du Bas-Rhône et du Languedoc ; les Commissaires : de Chabert, Nadeau, Audibert, Boisson, Charpin, Faucon, Chatain, Lhérault, etc...

De nombreux représentants de la Presse Nationale et Régionale d'information et spécialisée, ainsi que la Radiodiffusion étaient également présents.

## A. — Le matériel vigneron de traction et de culture

*Les Tracteurs à chenilles :*

*Les tracteurs à chenilles de 25, 30 CV.* sont toujours demandés par les grosses exploitations, mais leur vente se limite car il s'agit surtout de remplacement de tracteurs usagés, ces exploitations étant déjà motorisées.

Par contre *les petits tracteurs de 10, 12 CV.* ont de plus en plus d'adeptes ; ils sont même peut-être un peu faibles : une puissance de 15 CV. serait plus normale. Ce supplément de puissance serait du reste peu sensible sur le prix de revient avec l'apparition sur ces engins du moteur Diesel qui est plus économique aux bas régimes. On pourrait enregistrer alors pour les façons légères des consommations relativement faibles.

Leur maniabilité en travail est excellente, mais hélas même avec des blocs de caoutchouc réalisant l'articulation des patins de chenilles, ils manquent d'aptitude routière. Les viticulteurs les complètent souvent pour les transports par des camionnettes, au besoin achetées d'occasion, équipées ou non d'une remorque.

Nous avions émis l'an passé l'idée que la construction française en plus grande série de tracteurs de ce type et de qualité vraiment indiscutable, serait intéressante pour l'économie nationale.

Deux constructeurs français n'ont pas encore à notre avis suffisamment intensifié leur production, faute sans doute d'avoir à leur disposition des moyens suffisants. Deux autres constructeurs ont suivi notre conseil et devaient présenter « leur nouveauté » à La Valette. Hélas ils n'ont pas été prêts à temps nous le regrettons vivement.

Ce problème du petit chenillard vigneron n'est donc encore qu'imparfaitement résolu, malgré l'appoint du matériel d'importation dont les dernières décisions gouvernementales ont d'ailleurs ralenti les possibilités de diffusion.

*Les Tracteurs à roues :*

Les constructeurs recherchent toujours l'étroitesse, la stabilité, une puissance aux environs de 20 CV., le relevage des outils à la verticale, mais les tendances 57 sont l'augmentation de l'adhérence, la généralisation de la centrale hydraulique ou pneumatique, le confort du conducteur et la maniabilité, un tableau de bord complet, l'enjambement.

L'augmentation de l'adhérence est obtenue par la position de l'attache des outils et l'utilisation du relevage. Cependant une grande maison n'a pas encore présenté sur le modèle vigneron son ingénieux système de report commandé de la composante verticale du poids et de la résistance de l'outil, sur le tracteur. Les responsables de cette maison ont indiqué qu'ils espéraient prochainement cette adaptation. Nous leur donnons rendez-vous en 1958, certain qu'ils répondront « présents ».

L'adhérence est accrue aussi par la généralisation du blocage de différentiel ou même par la suppression totale de cet organe, moins utile dans les véhicules à voie motrice très étroite. Des

expériences très spectaculaires ont montré l'intérêt de ce dispositif encore discuté. Les constructeurs, de tracteurs à quatre roues motrices désirant simplifier les organes de transmission, s'orientent vers des modèles à roues non orientables ou articulées en leur centre.

La centrale hydraulique est maintenant généralisée ; elle est le plus souvent indépendante de l'embrayage et avec prise de pression pour utilisation à distance (vidange des remorques, relevage des rampes de traitement avec arrêt de débit, stabilisation du tracteur, orientation des roues sur place, commande de décavaillonneuse automatique). Certains préfèrent l'air sous pression qui permet entre autres de faire actionner des jeux de sécateurs pneumatiques qui ont obtenu un vif succès de curiosité.

Le confort du conducteur est accru, mais encore insuffisant, les sièges amortis, réglables, les commandes douces accessibles, sont à l'ordre du jour chez certains constructeurs et le « climatisor » marque un souci très louable. Même souci, mais non généralisé, de la lutte contre le bruit.

Le conducteur d'un tracteur a un capital important entre les mains, il doit le soigner, le suivre, avoir pour lui toutes les prévenances, encore faut-il qu'il puisse communiquer avec lui. Les bons motoristes ont une oreille exercée. Ce sont de véritables musiciens du moteur et la moindre fausse note les met en éveil, mais bien plus nombreux sont les sourds, ceux qui n'entendront jamais rien à la musique de la mécanique. Il faut donc leur traduire le langage du tracteur par des appareils de mesure fixés au tableau de bord : compte tours et totalisateur, thermomètre, ampéremètre, manomètre qui diront : « je vais bien », ou au contraire, « attention je fatigue ». Le type 57 commence à avoir tous ces compléments.

Les *tracteurs enjambeurs* sont très nombreux et leur maniabilité est bonne. Ils tournent au-dessus d'une souche à condition que leur charrue soit relevée assez haut. L'un d'entre eux adapté surtout au sulfatage, étonna tous les visiteurs, il tourne dans toutes les directions, en plein milieu d'une vigne. Il n'a pas besoin de la moindre fourrière.

Dans la série *petit tracteur*, la tendance 1957 est l'augmentation de la maniabilité, la facilité de réglages et de relevage à la verticale des outils, l'adaptation du moteur Diesel.

*Les motoculteurs* sont généralement de 4 à 5 CV. tirant un soc et remplaçant un bon cheval, de 8 CV. équipé avec 2 socs, de 12 CV. pour 3 ou 4 socs ; ces deux derniers modèles sont souvent transformés en mototracteurs. L'arrière-train servant à

porter les outils, le siège et à assurer la direction. Ces motoculteurs sont très appréciés des petites exploitations.

Il faut signaler enfin des motoculteurs de faible puissance et d'encombrement très réduit, le plus souvent à une roue. Dans un dispositif ingénieux où tout le poids est à l'intérieur de la roue, la stabilité est satisfaisante, même avec une seule roue.

Photo Shell-Berre.

RELEVAGE A LA VERTICALE

La fatigue en est réduite. Ces engins intéressent surtout les maraîchers qui sont nombreux dans la région, mais aussi les petits vignerons familiaux.

Une autre initiative à signaler est un dispositif pour augmenter l'adhérence : « La roue carrée ». A la place de la roue, un disque fixé par les boulons habituels roule sur quatre patins dont l'axe

coulisse dans une large lumière. Ces patins de grande surface portante viennent se placer successivement sous le disque qui roule ainsi sur une suite d'éléments de rails qui se développent devant lui. Cette « roue carrée » très ingénieuse a attiré beaucoup de curiosité, elle peut, dans une certaine mesure, remplacer la chenille et suppléer sur les appareils traînés (sulfateuses, remorques, etc...) aux déficiences des roues porteuses en terrain mou ou détrempé. »

*Les moteurs :*

Les moteurs Diesel équipent de plus en plus de tracteurs. Ces moteurs paraissent en effet d'utilisation économique, leur consommation faible et le prix du fuel agricole ont attiré de nombreux utilisateurs. Il faut du reste, parfois accueillir avec prudence, les chiffres de consommation annoncés, en se souvenant que tout moteur agricole consomme au moins 200 grammes par cheval et par heure. Si bien qu'une consommation de 1 litre à l'heure permet de développer environ 4 CV. de façon continue. Heureusement le tracteur vigneron ne fournit jamais un travail continu ; il y a des arrêts, des tournées en bout de rangées, des réglages, temps morts pendant lesquels la consommation est très faible et en moyenne un litre de carburant par heure peut fournir pendant l'utilisation à pleine puissance, 6 ou 7 CV.

Le développement de l'emploi du Diesel rend cette théorie encore plus juste, cependant ces moteurs de puissance moyenne (10 à 20 CV.) sont encore très chers et si leur nombre d'heures d'utilisation est faible les modèles à essence paraissent encore préférables. De nombreuses exploitations viticoles sont précisément aux environs du seuil d'utilisation du Diesel qui peut être fixé aux alentours de 300 à 400 heures par an suivant la puissance du moteur. Par rapport aux années précédentes ce seuil, estimé à 500 heures s'est abaissé, compte tenu notamment de la mise sur le marché d'un carburant de prix particulièrement bas : le fuel agricole, dont l'emploi se généralise. On souhaite évidemment que le prix de ces moteurs diminue, ce qui abaisserait encore ce seuil ; la construction française en grande série le permettra. Quelques maisons se sont lancé dans cette voie mais jusqu'à maintenant encore en petite série.

*Le matériel de culture :*

Les socs, les disques et les éléments rotatifs sont toujours présents : ils ont des utilisations différentes et auront longtemps encore chacun leurs partisans respectifs.

Une décavaillonneuse automatique à l'état de prototype a très bien fonctionné. Un bras très léger touche la souche et commande un mécanisme hydraulique à grand débit et basse pression qui arrive à avoir une excellente précision. Pour simplifier, il serait préférable d'utiliser le central hydraulique du tracteur, mais les caractéristiques sont différentes ; c'est une mise au point qui paraît assez facile à envisager.

Les houes rotatives se perfectionnent ; la largeur de travail peut se modifier, la commande est centrale donc bien équilibrée, la forme des lames plus étudiée diminue la puissance demandée.

## B. — **Matériel de traitement**

L'Institut Technique du Vin, ému des gros dégâts dus cette année au mildiou avait décidé de mettre les traitements à l'ordre du jour ; c'est pourquoi au lieu de nous contenter de la présentation habituelle nous avions demandé à un certain nombre de spécialistes de venir exposer leur point de vue, avant même le début de la démonstration sur le terrain.

MM. Piraud, Amphoux, Nadeau, ainsi que nous-même, ont développé leurs idées. Sans reprendre le texte intégral de ces conférences, nous nous contenterons seulement d'insister sur leur intérêt et de tirer quelques conclusions très rapides.

Après avoir entendu M. Piraud faire au nom des constructeurs et d'une façon particulièrement claire et documentée l'inventaire des appareils existants, nous avons procédé à un échange de vues fort animé dont il est ressorti que les enjambeurs automoteurs avaient de l'avenir, que les viticulteurs devaient pouvoir se défendre par tous temps et pour ce, pouvoir évoluer en terrain détrempé. Les appareils à déroulement de tuyau ont été particulièrement préconisés ; ils ont d'ailleurs prouvé leurs qualités sur le terrain de La Valette.

M. Amphoux, Président du Centre de lutte contre le mildiou fit part de l'activité du Centre et des résultats très encourageants qu'il a obtenus en particulier au cours de la dernière campagne où le mildiou a fait rage dans toute la région.

Il faut noter, une évolution vers l'augmentation du rendement, vers la réduction du temps mort de remplissage et vers la maniabilité des appareils automoteurs pourtant encombrants. La disposition des rampes, leur repliement, la commande des robinets deviennent plus rationnels.

Notons aussi une simplification des appareils et un meilleur rendement des turbines à air. C'est grâce à ces deux points que les appareils à pulvérisation pneumatique vont pouvoir de nouveau lancer une offensive sur le marché. La suppression de la

Une Nouveauté Sensationnelle !

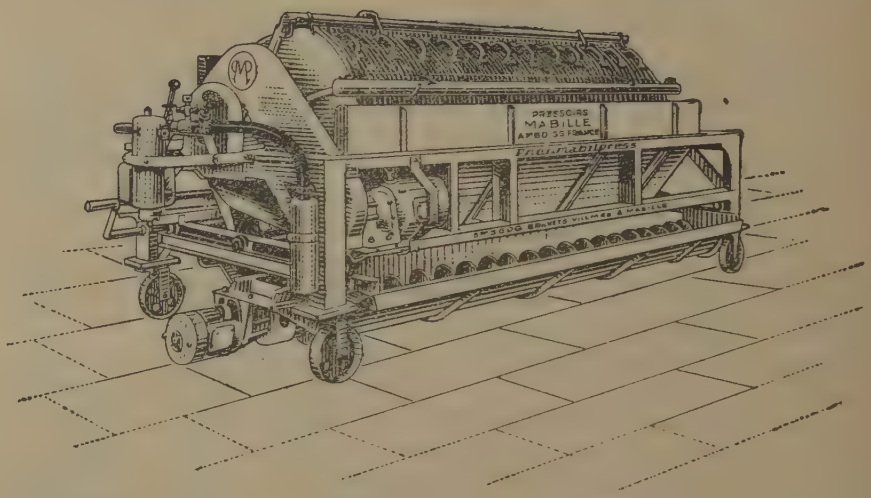
# "PNEUMABILPRESS"

Breveté S.G.D.G. Marque déposée

## PRESSOIR HORIZONTAL PNEUMATIQUE

à tambour rotatif

Rebêchage et Emiettage automatiques




— Serrage grande puissance totale, sous faible pression unitaire progressive.
— Assèchement complet sans surpression.
— Surface d'écoulement des jus constante. — Rendement maximum.
— Aucun organe métallique intérieur (cercles, chaines ou autres) en contact avec la vendange.
— Vendange totalement respectée avec râfles intactes.
— Jus clairs parfaits du commencement à la fin du pressurage.
— Construction extrêmement soignée en acier inoxydable et caoutchouc spécial, éliminant tous risques de casse ferrique.

2 modèles convenant aux Caves Coopératives et Particulières

Brevets WILLMES & MABILLE

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressé à

## "PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers (Hérault)

**AMBOISE (I.-&-L.)**

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

Notre Bureau Régional de Renseignements
**6, Boulev. de l'Observatoire**
**MONTPELLIER**
TÉLÉPHONE : 72.70.23

●

**NE L'OUBLIEZ PAS !!**

*Par Expérience...*

Blé, sur luzerne, prairies de fauche pâturages, sur gnes et arbres fruitiers.

**PHOSPAL**
**POTASSIQUE.C.B**

**Cie BORDELAISE** DES PRODUITS CHIMIQUES
6, rue de la République - MONTPELLIER

# TUTEURS - PIQUETS

## BOIS et FER

TOUS LES GRILLAGES DE CLOTURE

## Etablissements GAILLARD

22, Allées Paul-Riquet, 22

## BÉZIERS

*Prix et Qualité incomparables*

## PÉPINIERES R. GRIMAUD

Grandes cultures

RACINES - GREFFÉS - BOUTURES GREFFABLES

Classe Élite - 1er choix SOMMIÈRES (Gard) Tél. 72

Pour lutter
contre la carence en bore
de la vigne

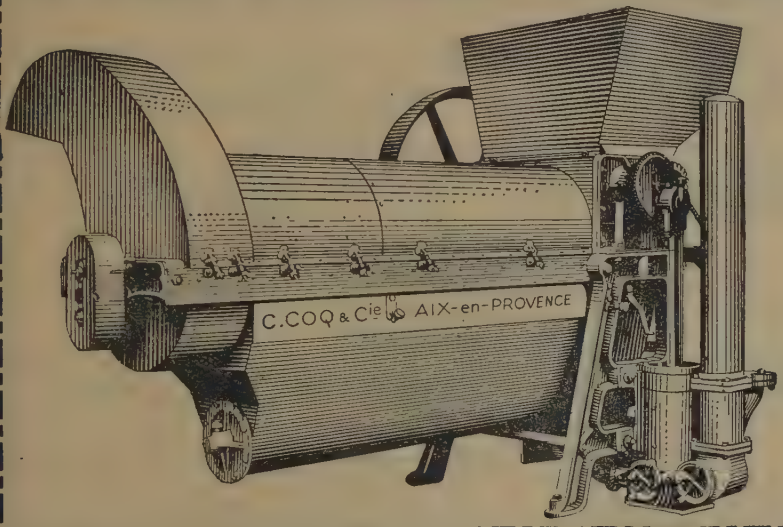
LE BORE, ALIMENT DE LA PLANTE
BORACINE

**BORAX FRANÇAIS**
64, rue des Mathurins, PARIS (8me)

# C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS
Sté en Cte par actions, capital 45 millions

**Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves**




**Agence à :**
**BEZIERS**
**ALGER**
**ORAN**
**TUNIS**
**BUENOS-AYRES**
**SANTIAGO**
**CAPETOWN, etc...**

— • —

**Envoi gratuit**
**des Catalogues**
**Renseignements**
**et Devis**

— • —

Foulograppe
" COQ "
avec égrappoir
et essoreur de rafles

# PRETS HYPOTHÉCAIRES

**CREDITS** - automobiles, tracteurs
Cabinet **PORTAL** - 15, rue Ernest-Daudet — NIMES (Gard)

AUGMENTEZ vos RENDEMENTS
et REDUISEZ vos FRAIS GENERAUX
EN UTILISANT LES

# Engrais Complexes O.N.I.A.

## à haute teneur

Agents généraux :

**MM. BERAUD**
**& GLEIZES**
3*bis*, rue de la Violette
**NIMES** (Gard)

qui contiennent :

**L'AZOTE**
**Le PHOSPHORE**
**La POTASSE**
**nécessaires à vos cultures**

## de l'HUMUS... de la CHAUX...

**en voilà grâce à**

# l'HUMUS DOBRO

provient du

## TERREAU de GADOUE de Marseille

meilleur que le BON FUMIER de FERME
en raison des oligo-éléments qu'il contient
représente par son bas prix
**la FUMURE la PLUS ÉCONOMIQUE**

Teneur moyenne (donnée à simple titre d'information)

| pour 1000 k. | Eau | Azote | Acide Phosph. | Potasse | Chaux |
|---|---|---|---|---|---|
| 1° FUMIER D'ÉTABLE | 75 % | 4 à 5 k. | 2 à 3 k. | 3 à 8 k. | 4,90 k. |
| 2° TERREAU de GADOUE | 7 % | 6 à 9 k. | 4 à 5,6 k. | 5 à 9,3 k. | 44 k. |

**CONDITIONS SPÉCIALES POUR ESSAIS, FRANCO GARE, FRANCO PROPRIÉTÉ**

**Entreprise G. DOBROUCHKESS**
1, rue Huysmans, PARIS (VI^e^) — 16, rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE

# DIENER

Son réfrigérateur

**Chamonix Chausson**

La plus haute qualité

Sa machine à laver

**LAVANDINE 330**

INCOMPARABLE

**Ets VILLEVIEILLE**

**MONTPELLIER :** 28, Boulev. du Jeu-de-Paume — Tél. 72-57-90
13, Rue de Verdun — Téléphone 72-66-83
**SÈTE** : 17, Rue d'Alsace-Lorraine — Téléphone 707

## VITICULTEURS !

**P**our **A**méliorer **C**onserver VOS **VINS**

**Utilisez**

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

**Produits des Anciens Etablissements**

**MANTE & Cie,** 20, Cours Pierre-Puget, 20

TÉL. DRAGON 41-38 — **MARSEILLE**

pompe à piston fonctionnant dans une bouillie plus ou moins abrasive si elle s'avère définitivement possible, sera incontestablement un très gros progrès au point de vue d'achat et entretien.

Cependant, il faut reconnaître que ces machines, à cause de la difficulté des essais ne sont pas assez contrôlées scientifiquement. Les constructeurs, utilisateurs et techniciens sont tombés d'accord pour commencer des essais plus systématiques de cette catégorie d'appareils. Ce fut une des conclusions des Conférences.

*(A Suivre).* P. DELLENBACH et R. LACOMBE.

---

# Le greffage sur racinés

[SUITE ET FIN]

## COMPARAISON AVEC LES MÉTHODES TRADITIONNELLES

Le tableau ci-dessous résume cette comparaison :

### ÉPOQUE DE L'OPÉRATION :

*Greffés soudés.* — Grande liberté de manœuvre moyennant une conservation correcte.

*Greffage sur place.* — On ne peut guère retarder l'opération pour avoir de meilleures températures en raison du départ du porte-greffe qui est en place.

*R.G.P. : racinés-greffés-paraffinés.* — Même liberté de manœuvre que pour la plantation de greffés-soudés.

### MODE ET QUALITÉ DU GREFFAGE :

*Geffés-soudés.* - Pas de problème, le greffé-soudé étant un plant entièrement constitué.

*Greffage sur place.* — Greffage de moindre commodité. Paraffinage impossible de l'assemblage.

*R.G.P. : racinés-greffés-paraffinés.* — On greffe mieux, plus vite et plus aisément sur table que sur place, avec de meilleures possibilités d'emploi de la machine. On peut paraffiner l'assemblage.

REPRISE ET RÉGULARITÉ :

*Greffés-soudés.* — Comme le greffé-soudé résulte du triage de ce qui a repris en pépinière, il se présente à la plantation comme un individu complet avec le maximum de chances. Il est imbattable sur ce point.

*Greffage sur place.* — Sauf certains secteurs géographiques privilégiés, reprise aléatoire dans le Sud-Ouest, engendrant des vignes irrégulières avec de nombreux manquants.

*R.G.P. : racinés-greffés-paraffinés.* — Le R.G.P. doit réussir partout où le greffage sur place réussit, avec autant si non plus de reprises. Il réussit en outre là où le greffage sur place échoue en raison de la latitude. Il peut donc faire remonter vers le Nord la limite d'emploi des racinés.

PREMIER DÉVELOPPEMENT ET PRÉCOCITÉ DE LA PRODUCTION DE LA VIGNE ÉTABLIE :

*Greffés soudés.* — Le greffé-soudé n'a pas un système radiculaire très puissant au départ et le premier développement est relativement lent.

*Greffage sur place.* — Après la première année uniquement consacrée au développement du porte-greffe, le greffage sur place donne, s'il est bien réussi, un puissant développement à partir de la deuxième année.

*R.G.P. : racinés-greffés-paraffinés.* — Avec le R.G.P. la première année de plantation n'est pas perdus, puisque le greffon se développe déjà. La deuxième année, il n'est pas inférieur à ce qui vient d'être greffé sur place.

Dès la première année, le R.G.P. équivaut à un greffé-soudé car le porte-greffe a un système radiculaire plus puissant.

PRIX DE REVIENT :

*Greffés-soudés.* — Quelles que soient les fluctuations du marché des bois et plants de vigne, un greffé-soudé vaut toujours 3 à 4 fois plus cher qu'un raciné porte-greffe.

*Greffage sur place.* — Inverse du greffé-soudé, le greffon ne coûtant généralement rien.

*R.G.P. : racinés greffés-paraffinés.* — Doit être légèrement inférieur au greffage sur place en raison de la plus grande rapidité de la greffe et de la meilleure réussite. Lui est au maximum égal si l'on tient compte du coût du paraffinage.

CHOIX DU GREFFON ET LIBERTÉ DE L'ASSEMBLAGE :

*Greffés-soudés.* — Le greffé-soudé est un assemblage fixé dès le départ tant en ce qui concerne la variété que l'état sanitaire des deux éléments. Il faut prévoir un an à l'avance.

*Greffage sur place.* — Le choix et la sélection du greffon restent libres jusqu'au dernier moment, mais le porte-greffe est déjà fixé depuis un an.

*R.G.P. : racinés-greffés-paraffinés.* — Jusqu'au dernier moment, totale liberté du choix des deux parties. Très intéressant pour l'expérimentation.

## PROPOSITION DE MÉTHODE

Au terme de ces constatations faites en 1957, nous allons décrire ci-dessous le « mode d'emploi » de cette méthode à l'usage des viticulteurs désireux de l'essayer ou de l'adopter.

1° *Conservation des racinés et des greffons :*

La chose est importante puisque nous avons vu l'utilité d'un greffage tardif. Les racinés et les greffons doivent être privés de tout départ d'activité jusqu'au moment du greffage. Des caves obscures et fraîches pourront servir de lieu de conservation. Eviter à tout prix que l'atmosphère ne se dessèche ou au contraire ne se sature, ce qui provoquerait des moisissures.

2° *Epoque du greffage :*

Nous avons vu que la date du 15 avril était un bon repère pour cette opération dans le Sud-Ouest.

3° *Préparation raciné :*

Habiller le système radiculaire du raciné soit à ras soit avec un certain talonnage suivant le mode de plantation, le décapiter à la hauteur désirée (25 cm. en général) et supprimer tous les yeux pouvant exister sur la tige.

4° *Préparation du greffon :*

Pas de problème spécial. Il convient d'en préparer à l'avance un petit stock sur un sac ou dans un seau d'eau. Le greffeur peut ainsi y puiser et y choisir le greffon dont le calibre correspond au porte-greffe qu'il a entre ses mains.

5° *Réalisation de la greffe :*

Nous avons vu que greffes en fente pleine, greffe-anglaise ou toutes greffes dérivées sont valables si elles sont faites correcte-

ment. Une ligature au raphin, même sommaire, doit compléter l'assamblage.

6° *Paraffinage :*

Faire fondre la paraffine au bain-marie. Il suffit que l'eau soit à légère ébullition pour que la paraffine soit assez liquide et réalise un enduit convenable. On pourrait diminuer le point de fusion du bain en ajoutant à la paraffine 10 à 15 % de lanoline par exemple, mais nous ne pensons pas que ce soit indispensable. On trempera l'assemblage pendant un laps de temps très court (1/4 de seconde environ) et jusqu'à un niveau enrobant la totalité du greffon et 2 ou 3 cm. de la tige du porte-greffe. La pellicule de paraffine ainsi déposée réalisera une protection très efficace de la greffe contre la dessiccation ou l'excès d'eau. En paraffinant deux fois, la protection est encore meilleure.

Développement des racinés-greffés-paraffinés l'année de la plantation.

7° *Conservation éventuelle des R.G.P. :*

En principe, il vaut mieux planter les R.G.P. dès qu'ils sont préparés. Si toutefois on est obligé d'avancer le greffage pour concilier le calandrier des travaux de l'exploitation, ou bien de retarder la plantation pour attendre que le terrain ou la température soient plus propices, on conservera les R.G.P. avec les mêmes soins que les bois et plants en général. On pourra les mettre en jauge dans du sable, en carrière, en cave, ou au Nord, en veillant bien à ce qu'aucune activité ne se manifeste, contrairement à ce qu'on recherche dans la stratification des boutures et des greffes-boutures. On veillera également à ce qu'aucune moisissure ne se produise.

8° *Plantation :*

Il faudra observer une certaine transition entre la conservation éventuelle et la mise en place. Qu'il y ait eu ou non conservation, nous conseillons d'immerger la partie inférieure des R.G.P. dans de l'eau, pendant 48 heures, avant leur plantation. Il y a ainsi saturation des tissus, lesquels seront prêts à entrer en activité.

Quant à la plantation, elle ne diffère en rien de celle d'un raciné ordinaire ou d'un greffé-soudé. Toutefois, nous conseillons également l'arrosage pour cette même raison que l'eau est un facteur décisif de l'entrée en végétation des plantes. Amener une « tonne » d'eau au bord de la parcelle n'est pas une opération si compliquée. L'arrosage aura également pour effet d'empêcher que les parois lissées du trou de plantation ne soient un obstacle au développement des racines.

9° *Buttage :*

C'est une opération très importante puisqu'elle consiste à créer le milieu de soudure. Nous avons vu qu'un bon paraffinage doit permettre de recouvrir très peu le greffon, à la fois pour lui donner plus de chaleur et pour que la jeune pousse parvinne sans difficulté en surface. Les terrains légers et sableux sont évidemment très propices à de bonnes buttes, mais les terrains compacts le sont beaucoup moins. Pour ces derniers nous proposons le système suivant : On amène la terre au niveau de l'assemblage qui est celui du sol. On coiffe le greffon avec une boîte de conserve défoncée au deux bouts. On la remplit de sable. On monte la butte jusqu'au niveau supérieur de la boîte que l'on retire alors pour servir au pied suivant. De cette façon le greffon se trouve entièrement dans un milieu sableux très favorable à la soudure et à la pousse.

La préparation de la butte sera mise à profit pour déposer quelque insecticide au voisinage du greffon car l'expérience montre que de nombreux accidents sont dûs à des taupins et autres bestioles qui s'attaquent à l'œil et à la jeune pousse.

10° *Soins :*

Il n'y a rien à faire les premières semaines si ce n'est de maintenir le plantier très propre. Ensuite, il convient d'enlever éventuellement la croûte que les pluies ont pu former sur les buttes, mais ce travail n'existe pas avec le système à boîte de conserve ci-dessus.

L'essentiel des soins sera de veiller au mildiou et de couper les repousses du porte-greffe qui ne doivent pas se produire si on l'a bien débarrassé de ses yeux au moment du greffage.

11° *Constitution d'une réserve en pépinière :*

On préparera un supplément de 10 à 20 % de R.G.P. que l'on mettra en pépinière pour remplacer les manquants l'année suivante.

J. Baudel et P. Lagard,
INGÉNIEURS AGRICOLES
CENTRE I. V. C. C. DE BORDEAUX.

---

# QUESTIONS DIVERSES

## SAVIEZ-VOUS QUE...

LES PROJETS GOUVERNEMENTAUX EN FACE DE LA PENURIE DE VIN. — Malgré l'importation de 300.000 hectolitres de vins espagnols livrés à la consommation dans les grands centres et particulièrement à Paris à un prix de détail inférieur de 5 francs par litre à celui des vins français, on croit savoir que le Gouvernement envisagerait l'adoption d'une série de mesures pour pallier la pénurie de vin.

En effet, malgré l'arrêté de blocage du 21 novembre 1957, les prix du vin dans le Midi et en Algérie atteignent 680-700 fr. le degré hectolitre et n'ont pas été ramenés à 600 francs le degré hecto.

Veut-on taxer à la production alors que la taxe actuelle n'existe qu'au stade du détail. La récolte « bien que les chiffres définitifs ne sont pas encore publiés » ne paraît pas devoir dépasser 32 millions d'hectolitres en France et 15 millions en Algérie.

Des instructions ont ordonné la diminution du plafond des avances consenties aux Commerçants (65 % de celui des années précédentes). Parallèlement, les Caisses régionales de Crédit Agricoles ne pourront plus warranter que les 3/4 de la récolte 1957 jusqu'au 28 février 1958, la moitié de ladite récolte jusqu'au 31 mai 1958 et le quart jusqu'au 31 août de la même année.

Cette restriction de crédit ne s'applique pas aux vins d'appellation contrôlée ou aux vins doux naturels. Néanmoins il faut arriver à équilibrer les besoins jusqu'à la prochaine récolte et, pour ce faire, ne parle-t-on pas d'interdire la vente des vins courants de plus de 10°. Cette modification légale entraînant le mouillage est contraire à la politique de qualité tant prônée jusqu'ici.

En supprimant également les prestations d'alcool vinique pour la campagne 1957-1958 on libèrerait de ce fait moins d'un million d'hectolitres, il est vrai, qui pourrait s'ajouter aux 47 millions existants.

Ces deux mesures ne peuvent être prises qu'après un vote de deux lois : une abolissant l'article 8 du code du vin réprimant le mouillage, l'autre supprimant les prestations d'alcool vinique.

Avec toutes les Associations viticoles Nationales et régionales il faut s'élever contre la pratique légale qui autoriserait le mouillage.

G. B.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

**Le 22 A, sa flavescence et les Sénateurs.** — Réunie sous la présidence de M. Pauzet, la Commission Sénatoriale des Boissons a entendu un long exposé de M. Levadoux sur le problème de la flavescence dorée. Après une discussion à laquelle ont participé MM. Pauzet et Portmann (Gironde), Sempé (Gers) et Verneuil (Charante-Maritime), il a été décidé que M. Pintet rapporterait prochainement la proposition de résolution tendant à étendre le bénéfice du décret du 17 septembre 1956 aux viticulteurs dont le vignoble a été détruit par des calamités autres que les gelées.

M. Péridier (Hérault) a insisté pour que cette extension ne soit pas limitée aux cas de flavescence (dorée ou non).

Une belle liste peut être établie : elle peut comprendre tous les dommages accidentellement provoqués à la vigne.

P. A. V.

## PETITE CORRESPONDANCE

**Cardinal et Alphonse Lavallée.** — Je possède un plantier de 161-49 situé dans un bas-fond et exposé à la gelée.

Ce terrain, vierge de vignes depuis plus de soixante-dix années, paraît excellent.

J'envisageais de greffer de l'Aramon ou du 12.375, mais, pour ne pas subir l'abattement de 30 % des droits de plantation, je pense greffer du Cardinal ou, à défaut, de l'Alphonse Lavallée.

Est-ce que je ferais bien ? Quelle production puis-je espérer en comparaison avec d'autres cépages ?

Ces raisins peuvent-ils supporter de longs voyages et pour les invendus en raisins de table quel vin obtiendrai-je ?

**Réponse.** — *Cardinal* se développe sur 161-49 et aussi *Alphonse Lavallée*. L'un et l'autre produisent plus que le Chasselas et Alphonse Lavallée peut donner 120 qx en bonne terre.

Ces deux raisins se transportent bien. Je ne connais pas le vin du Cardinal ; celui de l'Alphonse Lavallée est de faible degré.

L'opération que vous envisagez est bonne avec le Cardinal, dont les prix de vente sont encore élevés ; elle est aléatoire avec l'Alphonse Lavallée.

***

**5 BB et luzerne.** — Que penser du 5 BB ?

Renseignements pris un peu partout dans ma région, le 5 BB ne paraît pas jouir de l'estime générale. Je possède 2.500 pieds en terre moyenne sur lesquels j'ai greffé, il y a sept ans, des 18.283 S. V. qui sont splendides. Cette année j'ai l'intention de faire une autre vigne dans les mêmes conditions. Qu'en pensez-vous ? Le 8 B. serait-il supérieur ? Le sol est sablonneux et sort de luzerne.

G... P...

**Réponse.** — Il est connu que des greffons établis sur 5 BB, par greffage sur place au printemps, manifestent une tendance exagérée à émettre des racines et à s'affranchir, si l'on n'intervient pas par des sevrages précoces et répétés (opération qui consiste à supprimer les racines du greffon) et notamment si l'on attend l'automne pour le faire ; le greffon s'affranchit et bien qu'il donne, en général, des pousses splendides, il meurt après la suppression de ses racines. Quant au porte-greffe, dans ces conditions, il est souvent déjà mort ou au moins privé de réserves.

Tous les greffons n'amènent pas les mêmes déboires, qui sont plus marqués par exemple avec le Carignan. Nous prenons note de votre réussite avec 18.283 S.V.

Le 8 B n'est vraisemblablement pas supérieur au 5 BB ; il est probablement moins vigoureux, mais il reprend mieux au greffage sur place au printemps.

Dans le sol que vous signalez les Rupestris-Berlandieri 110 R et 99 R devraient donner des résultats au moins équivalents au 5 BB ; mais vous avez à tenir compte également du prix des racinés.

Il est remarquable que la terre plantée ait porté une luzerne ; ce n'est pas toujours un bon précédent de la vigne et vous auriez intérêt à apporter avant le défoncement (j'arrive probablement trop tard) une forte fumure potassique et phosphatée.

## BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude*. — Carcassonne (21). Insuff. d'aff., pas de cote. — Lézignan-Corbières (18), V.D.Q.S. Corbières 10 à 11°, 720 à 740 ; 11 à 11°5, 740 à 750 ; 12°, 760. Hautes-Corbières, 12° et au-dessus, 765. Minervois, 10 à 11°, 715 à 735. V.C.C. 9 à 10°, et 10°5, 700. — Narbonne (19). Insuff. d'aff.

*Gard*. — Nîmes (23). Vins de consommation courante, 9 à 11°, 650 à 700.

*Hérault*. — Béziers (20). Vins rouges, 700. Blancs et Rosés, insuff. d'aff., pas de cote. C.S. moyenne des affaires signalées, 10°, 700. — Montpellier (24). Insuff. d'aff., pas de cote. C.S. 700. — Sète (18). Vins de pays, insuff. d'aff., pas de cote. Vins d'Algérie, récolte 1956, vins rouges Alger, pas d'aff. Oran, 14° et plus, 480 et plus. Tunis, pas d'aff. Récolte 1957 : Alger 11 à 13°, 770 à 780. Oran, 12 à 13°9, 780 à 800 ; 14° et plus 820 et plus. Tunis, 11 à 13°9, 755 à 775. Vins blancs, 20 fr. en plus par degré, rosés 10 fr. en plus par degré.

*Pyrénées-Orientales*. — Perpignan (21). Vins rouges 9 à 11° 700. C.S. 720.

### Cours des Denrées

CUIVRE : encore en baisse par rapport à la quinzaine dernière.

PAILLES et FOURRAGES : cours en baisse, sauf dans le Nord et le Pas-de-Calais par suite de vente à la Belgique (4.300), 3.400 f. (Marne), 3.000-3.100 (Indre et Cher), Paille d'avoine 4.300 f. (Nord et Pas-de-Calais), 3.900 f. (Marne et Aube), 3.400 f. (Indre et Cher). Pailles d'orge 4.000 (Nord et Pas-de-Calais), 3.200 f. (Marne et Aube), 3.100 (Loiret). Paille de seigle 3.000 (Sologne du Cher et Loir-et-Cher). Fourrages-luzerne 9 à 12 : foin 9 à 10 dans toutes régions ; en Crau, 12-13 f.

POMMES DE TERRE. — Demandes moins importantes malgré tous cours soutenus, Bintje 35 mm., région parisienne, 14, 14,50 ; Somme, Aisne, 16,25-16,50 ; Nord, Pas-de-Calais, 16,50-17. En 45 mm., Nord, 20, 21 ; Loiret, 32, 33 ; Bretagne, 33, 34 ; Rosa Loiret, 30, 32 ; Bretagne, 35, 36 ; Belle de Fontenay, 40, 41.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE PAUL DÉHAN

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

## SEMAINE DU 8 AU 14 DÉCEMBRE 1957

| | DIMANCHE | | | LUNDI | | | MARDI | | | MERCREDI | | | JEUDI | | | VENDREDI | | | SAMEDI | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | temp. | | pluie | temp. | | pluie | temp. | | pluie | temps. | | pluie | temps. | | pluie | temps. | | pluie | temps. | | pluie |
| | max. | min. | mm | max. | min. | mm | max. | min. | mm | max. | min. | mm | max. | min. | mm | max. | min. | mm | max. | min. | mm. |
| ANGERS | 13 | 10 | 3 | 14 | 7 | 3 | 11 | — 1 | 2 | 6 | 5 | 3 | 10 | 3 | 2 | 8 | 6 | 4 | 9 | 5 | 1 |
| COGNAC | 8 | 8 | 9 | 14 | 8 | 4 | 11 | — 1 | 3 | 7 | 6 | P | 9 | 4 | 10 | 11 | 8 | 7 | 9 | 6 | 9 |
| BORDEAUX | 8 | 8 | 7 | 14 | 8 | 5 | 12 | 1 | 4 | 8 | 6 | 1 | 11 | 6 | 6 | 12 | 7 | 24 | 9 | 6 | 27 |
| TOURS | 6 | 7 | 9 | 13 | 6 | 1 | 10 | — 1 | 6 | 5 | 4 | 1 | 8 | 2 | 2 | 8 | 5 | 16 | 10 | 4 | 1 |
| CLERMONT-FER | 7 | 4 | P | 14 | 8 | P | 10 | — 1 | 1 | 5 | 3 | « | 13 | — 2 | P | 14 | —2 | 7 | 11 | 1 | P |
| TOULOUSE | 12 | 7 | P | 14 | 9 | P | 13 | 2 | P | 8 | 2 | « | 11 | 3 | « | 8 | 5 | P | 12 | 6 | 4 |
| PERPIGNAN | 15 | 9 | 1 | 17 | 12 | « | 14 | | P | 11 | 5 | « | 17 | 10 | « | 16 | 4 | P | 14 | 4 | « |
| MONTPELLIER | 14 | 7 | P | 17 | 11 | « | 14 | 6 | « | 10 | 5 | P | 13 | 12 | « | 15 | 8 | 2 | 14 | 3 | « |
| REIMS | 3 | 3 | 8 | 13 | 5 | 5 | 7 | — 2 | 9 | 2 | 0 | « | 6 | 1 | P | 7 | 4 | 16 | 8 | 2 | « |
| STRASBOURG | 2 | 2 | 3 | 13 | 8 | P | 9 | 3 | 3 | 5 | —2 | « | 1 | — 2 | P | 4 | 1 | P | 7 | 3 | 10 |
| DIJON | 3 | 1 | 14 | 11 | 7 | 3 | 9 | 0 | 7 | 3 | —1 | « | 5 | 2 | 16 | 7 | 4 | 14 | 8 | 1 | P |
| NICE | 14 | 7 | « | 10 | 6 | « | 16 | 9 | « | 16 | 6 | 12 | 15 | 9 | 88 | 15 | 8 | 91 | 15 | 7 | 6 |
| AJACCIO | 15 | 7 | P | 14 | 14 | 9 | 17 | 10 | P | 14 | 6 | P | 15 | 12 | 23 | 17 | 12 | P | 15 | 9 | 15 |

## SEMAINE DU 15 AU 21 DÉCEMBRE 1957

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ANGERS | 6 | 1 | « | 2 | 0 | « | 3 | 1 | « | 5 | 4 | P | 11 | 2 | 2 | 10 | 7 | P | 10 | 7 | P |
| COGNAC | 7 | 3 | P | 7 | 2 | P | 3 | 1 | « | 5 | 0 | P | 9 | 6 | 3 | 10 | 7 | « | 12 | 3 | P |
| BORDEAUX | 3 | 3 | « | 3 | 2 | P | 5 | 1 | « | 4 | 2 | P | 11 | 5 | 3 | 12 | 7 | « | 13 | — 1 | « |
| TOURS | 5 | 1 | « | 2 | 1 | P | 2 | 0 | « | 3 | — 1 | P | 6 | 3 | 3 | 9 | 4 | P | 10 | 7 | P |
| CLERMONT-FER | 5 | 0 | 6 | 1 | 0 | P | 2 | — 1 | « | 1 | — 3 | « | 5 | 5 | P | 8 | — 5 | P | 7 | — 3 | « |
| TOULOUSE | 8 | 3 | 2 | 3 | 2 | 1 | 4 | 2 | « | 3 | 0 | « | 7 | 6 | 1 | 11 | 5 | P | 10 | — 2 | « |
| PERPIGNAN | 14 | 6 | « | 10 | 5 | « | 8 | 4 | P | 9 | 6 | « | 13 | 10 | « | 14 | 7 | « | 14 | — 1 | « |
| MONTPELLIER | 12 | 3 | « | 9 | 6 | 7 | 10 | — 1 | « | 8 | — 4 | « | 9 | 4 | « | 14 | 0 | « | 11 | — 3 | « |
| REIMS | 3 | 0 | « | 2 | — 2 | « | 0 | — 2 | « | — 1 | — 4 | « | 2 | 2 | 4 | 8 | 0 | « | 6 | 5 | « |
| STRASBOURG | 5 | 1 | P | 3 | — 1 | « | 1 | — 1 | « | 0 | — 1 | P | 1 | 0 | 2 | 5 | — 3 | 1 | 0 | — 5 | « |
| DIJON | 7 | 1 | 3 | 5 | 1 | « | 2 | 0 | « | 1 | — 2 | « | 0 | 0 | 2 | 7 | — 4 | « | — 2 | — 3 | « |
| NICE | 14 | 8 | 13 | 14 | 9 | 11 | 14 | 6 | « | 15 | 5 | « | 13 | 5 | « | 13 | 5 | « | 15 | 4 | « |
| AJACCIO | 15 | 8 | 8 | 13 | 7 | 7 | 14 | 2 | 6 | 15 | 5 | « | 11 | 2 | « | 14 | 2 | « | 4 | 1 | « |

# TABLE DES AUTEURS


## A

AGULHON (R.) et AMPHOUX (M.). — Essais de lutte contre la pourriture grise, p. 13.

ARCHINARD (P.). — Le chauffage électrique en vinification, p. 150, 175.

## B

B. (G.). — Saviez-vous que..., p. 22, 49, 74, 105, 131, 157, 180, 227, 278, 305.

BISSON (J.). — Trois cépages secondaires rouges du Bordelais, p. 163, 189.

BARTHELET (J.) et BRANAS (J.). — Nécrologie : Gabriel Arnaud, p. 243.

BAUDEL (J.). — Sur la notion d'exploitation viticole, p. 217.

BAUDEL (J.) et LAGARD (P.). — Le greffage sur racinés, p. 273, 300.

BOUBALS (D.). — Folletage des jeunes vignes greffées sur 161-49 C, p. 30. — L'organisation des vignes d'expérimentation, p. 31, 67. — Sur le comportement du mildiou de la vigne lors d'inoculations de cultures de tissus de Vitacées, p. 122.

BRANAS (J.). — Au bout de la route, p. 3. — L'arrachage volontaire, p. 27. — Les jus de fruits, p. 28. — L'assouplissement ou l'abandon, p. 56. — Sur quelques données ontogéniques, p. 58, 92. — Le Black-Rot en Savoie, p. 81. — Le mildiou dans le Midi, p. 83. — La viticulture métropolitaine, p. 109. — La culture intensive de la Sultanine, p. 135. — Le grillage en Gironde, p. 161. — Les temps nouveaux, p. 185. — Le choix du porte-greffe vu pour les praticiens du Bas-Languedoc, p. 211. — Le dépérissement du 22 A. Baco dans le Gers, p. 237. — Sur l'initiation florale, p. 245. — Les déclarations de récolte, p. 263. — Le Chasselas de la vallée de la Garonne, p. 264. — La vigne et le sol, p. 287. — La campagne, p. 292.

BRANAS (J.) et TRUEL (P.). — L. P. 206 S.L.H., p. 221.

## C

CORRESPONDANCE. — Petite correspondance, p. 53, 78, 106, 231, 259, 280, 306.

## D

DELLENBACH (P.). — Les Journées de Motoviticulture et d'équipement rural de Montpellier, p. 293.

## G

GALZY (P.). — Vinification des vendanges mildiousées, p. 111.

GALZY (P.) et NIGOND (J.). — Essai d'obtention d'un retard à la maturation des raisins de table, p. 86, 125, 141.

GUILLOT R. — La viticulture dans le Centre-Ouest, son évolution, son avenir, p. 267.

## L

LACOMBE (R.). — Les Journées de Motoviticulture et d'équipement rural de Montpellier, p. 293.

## M

MARCILLY (J.). — Suggestions pour la rationalisation de la production vinicole, p. 252.

MONTAGNE (R.). — La valeur rationnelle, p. 6. — Les agissements du preneur susceptibles d'entraîner la résiliation du bail, p. 199.

## N

NÈGRE (E.). — La vinification rationnelle, p. 6.

## P

P.A.V. — Nécrologie : Emile Delorme, p. 29. — Dans la Légion d'honneur, p. 201. — La viticulture à l'O.N.U., p. 202. — Le 22 A, sa flavescence et les Sénateurs, p. 306.

PRAX (A.). — Les gardiens de propriétés et

les Assurances Sociales, p. 104. — Fondement du droit d'intervention de l'INAO dans les poursuites contre les fraudeurs, p. 255.

T

TRUEL (P.). — Notes sur le Regina d'Ortona, p. 112.

# TABLE ANALYTIQUE ET DES MATIÈRES

A

*Aubun*. — L'Aubun, p. 78.

*Arrachage*. — Voir *Saviez-vous que...*, p. 22. — L'arrachage volontaire, p. 27. — Les arrachages de vignes suspendus pour un an, p. 50.

*Assurances*. — Les gardiens de propriétés et les Assurances Sociales, p. 104.

B

*Baco*. — Le dépérissement du 22 A Baco dans le Gers, p. 237.

*Bail*. — Les agissements du preneur susceptibles d'entraîner la résiliation du bail, p. 199.

*Baisse*. — Le Gouvernement s'oppose de nouveau à la baisse des prix de transport par fer du vin, p. 22.

*Betterave*. — Les planteurs de betteraves demandent l'application d'un plan sucrier, p. 74.

*Black-Rot*. — Le Black-Rot en Savoie, p. 81.

*Bordelais*. — Trois cépages secondaires rouges du Bordelais, p. 163, 189.

C

*Campagne*. — La campagne, p. 292.

*Centre-Ouest*. — La viticulture dans le Centre-Ouest, p. 267, ...

*Chasselas*. — Le Chasselas de la vallée de la Garonne, p. 264.

*Chauffage*. — Le chauffage électrique en vinification, p. 150, 175.

*Cheval*. — La viande de cheval est à l'honneur, p. 75.

*Congrès*. — Congrès national de l'Habitat rural, p. 279.

*Culture*. — La culture intensive de la Sultanine, p. 135.

D

*Décret*. — Voir *Partie officielle*.

*Déclaration*. — Les déclarations de récolte, p. 263.

*Déficit*. — Le déficit de la récolte de vins en 1957 par grandes régions viticoles, p. 228.

*Droit*. — Fondement du droit d'intervention de l'I.N.A.O. dans les poursuites contre les fraudeurs, p. 255.

E

*Effeuillage*. — Effeuillages précoces, p. 280.

*Equipement*. — Voir *Motoculture*.

*Essais*. — Essais de lutte contre la pourriture grise, p. 13. — Essai d'obtention d'un retard à la maturation des raisins de table, p. 86, 125, 141.

*Essence*, p. 49.

*Expérimentation*. — L'organisation des vignes d'expérimentation, p. 31, 67.

*Exploitation*. — Sur la notion d'exploitation viticole, p. 217.

F

*Flavescence*. — Le 22 A, sa flavescence et les Sénateurs, p. 306.

*Folletage*. — Folletage des jeunes vignes greffées sur 161-49 C., p. 30.

*Formation*. — La formation professionnelle des agriculteurs, p. 49.

*Fruits*. — Voir *Jus*.

## G

*Gardiens*. — Voir *Assurances*.

*Greffage*. — Le greffage sur racinés, p. p. 273, 300.

*Grillage*. — Le grillage en Gironde, p. 161.

## H

*Hausse*. — Une nouvelle hausse de 3 francs par litre du prix du vin courant; etc..., p. 50. — Les vins subissent 8 fr. de hausse par litre, p. 74.

*Hérault*. — Voir *Variétés*.

## I

*Informations*. — Ecole régionale de viticulture de Beaune, p. 23. — IIIme Foire de Ljubljana, p. 24. — Ecole d'agriculture de Valabre, p. 51. — O.I.V., p. 51. — Démonstration internationale de motoviticulture, p. 76. — Salon international de la Machine agricole, p. 105. — Ecole régionale d'Agriculture de Neuvic, p. 131. — Congrès pomologique, p. 131. — Foire internationale de la Vigne et du Vin à Montpellier, p. 158. — Lauréats des prix de l'O.I.V., p. 181. — Ecole d'agriculture de Valabre, p. 182. — Deuxième tranche de distribution d'huile d'olive aux oléiculteurs sinistrés, p. 182. — La viticulture à l'O.N.U., p. 202. — Ecole supérieure d'Œnologie de Bordeaux, p. 256. — Malaise en Beaujolais, p. 257. — Droits sur l'alcool de mutage des V.D.N., p. 257. — Le 22 A, sa flavescence et les Sénateurs, p. p. 306.

## J

*Jus*. — Les jus de fruits, p. 28.

## L

*Lait*. — Le prix du lait à la production,

*Légion*. — Dans la Légion d'honneur, p. 201.

*Listan*. — Voir *Petite correspondance*, p. 281.

*Lois*. — Voir *Partie officielle*.

## M

*Macabeu*. — Sur le Macabeu en Costière, p. 259.

*Matériel*. — Quatre milliards supplémentaires pour les subventions aux achats de matériel agricole, p. 157.

*Maturation*. — Voir *Essais*.

*Métayage*. — La valeur économique du métayage, p. 18.

*Mildiou*. — Le mildiou dans le Midi, p. 83. — Vinification des vendanges mildiousées, p. 111. — Sur le comportement du mildiou de la vigne lors d'inoculations de tissus de Vitacées, p. 122. — Mildiou sur la pousse des greffes sur place, p. 259.

*Moissonneuses*. — Moissonneuses-batteuses en Europe, p. 131.

*Motoviticulture*. — Les Journées de motoviticulture et d'équipement rural de Montpellier, p. 293.

*Mouvement*. — Le mouvement des vins en mars et avril 1957, p. 52 ; en mai et juin 1957, p. 77 ; en juillet et août 1957, p. 208.

## N

*Nécrologie*. — Emile Delorme, p. 29. — Gebriel Arnaud, p. 243.

## O

*Ontogénie*. — Sur quelques données ontogéniques, p. 58, 92.

*Orientation*. — Voir *Politique*.

*Ortona*. — Voir *Regina*.

## P

*P. 206 S.L.H.*, p. 221.

*Partie officielle*. — Sucrage des moûts, p. 203. — Classement des cépages, p. 203. — Décret relatif au blocage et à la commercialisation des vins à A.C. de la récolte 1957, p. 204. — Décret sur le cadastre viticole, p. 228. — Arrêté relatif au prix des vins, p. 257. — O.I.V., p. 258. — Désignation d'un délégué général aux expositions et manifestations d'intérêt agricole, p. 279.

*Plan* quadriennal agricole des prix indicatifs, p. 180.

*Politique*. — Orientation actuelle et future de la politique agricole, p. 278.

*Pores*. — Importations de pores, p. 278.

*Porte greffe*. — Le choix du porte-greffe vu pour les praticiens du Bas-Languedoc, p. 211.

*Pourriture*. — Voir *Essais*.

*Production*. — Suggestions pour la rationalisation de la production vinicole, p. 252.

*Projet*. — Les projets gouvernementaux en face de la pénurie de vin, p. 305.

**R**

*Regina*. — Notes sur la Regina d'Ortona, p. 112.

*Remplacement*. — Cultures de remplacement, p. 280.

*Récolte*. — Les récoltes de céréales, p. 23.

*Riz*. — La France suffira cette année à ses besoins en riz, p. 74.

*Rizières*. — Mauvaises herbes des rizières, p. 106.

*Route*. — Au bout de la route, p. 3.

**S**

*Saviez-vous que...*, voir pages 22, 49, 74, 105, 131, 157, 180, 227, 278, 304.

*Sultanine*. — Voir *Culture*. — La Sultanine cultivée en Oranie, p. 231.

*Sol*. — Voir *Vigne*.

**T**

*Temps*. — Les temps nouveaux, p. 185.

**V**

*Variétés* à greffer dans l'Hérault, p. 223.

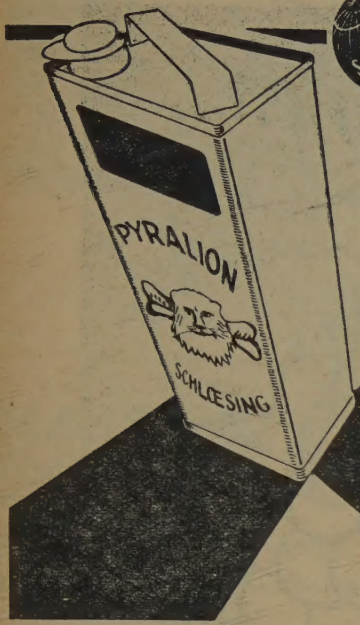
*Vieillesse*. — Crédits budgétaires pour le régime de la vieillesse agricole, p. 131.

*Vigne*. — La vigne et le sol, p. 287.

*Vinification*. — La vinification rationnelle, p. 6.

*Viticulture*. — La viticulture métropolitaine, p. 109.

*Vitacées*. — Voir *Mildiou*.




MOI.....
contre la
mortalité
de la vigne
j'exige le
véritable...

**PYRALION**

SCHLŒSING

Et chaque fois que j'ai besoin d'engrais composés,
de superphosphate de noir d'os ou minéral,
de fongicides ou d'insecticides
je pense à

# SCHLŒSING

USINES SCHLŒSING MARSEILLE

175, Rue Paradis - MARSEILLE - Tél.: DRAGON 08-74 & 06-87

*Pour vos vignes...*

*Faites confiance à...*

# PHOSAMO

Engrais complet entièrement obtenu par combinaison chimique et non par simple mélange

**Cie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES**

**AGENCE DU MIDI** { 6, rue de la République - MONTPELLIER
29, allées Jean-Jaurès - TOULOUSE
Avenue L.-Torcatis - PERPIGNAN

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

PLANTS RACINÉS - PLANTS GREFFÉS

ÉTABLISSEMENT DE VITICULTURE

Contrôle Phytosanitaire N° 131 P.7 E Gard

MAISON GENDRE

fondée en 1878

QUISSAC

(GARD) Téléphone N° 1 et 50

S. A. R. L. Capital 30.000.000 de frs.

---

Pour vos **Déplacements** à la **Campagne** ou à la **Ville** !..

**seul VAP GITAN 49cm3**

en cyclomoteur et

**Lambretta**

en Scooter vous donneront entière satisfaction

**FRANCE SCOOTER**

concessionnaire exclusif

MONTPELLIER : Tél. 72 61-32
4 *bis*, avenue Georges-Clemenceau, 4

SETE : Tél. 15-52
54, avenue Georges-Clemenceau, 54

BEZIERS : Tél. 28 45-00
25, quai Noël-Guignon, 25

*SUPER-CRÉDIT*

---

**POMMIERS**

AMÉRICAINS

**CYPRÈS**

●

**L. ROUY-IMBERT**

INGÉNIEUR HORTICOLE

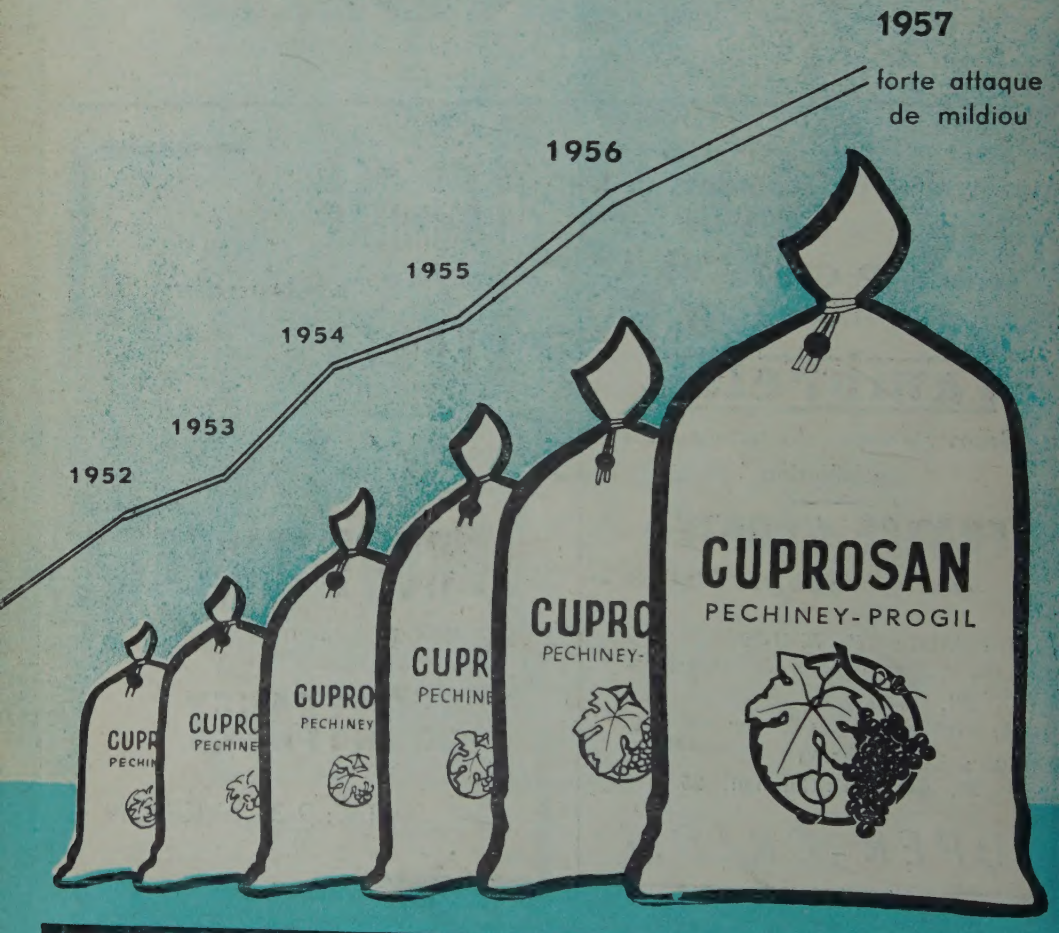
**MONTFAVET**

Tél. : 9-34 AVIGNON

# CUPROSAN

## 1952... de grands espoirs

## 1957... consécration définitive




**PECHINEY-PROGIL**

B. P. 74 LYON-TERREAUX